

Roll cakes


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Roll cakes

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6 Roll cakes chocolat/caramel beurre salé
3 Roll cakes Framboise – 3 Roll cakes tout chocolat

À faire le jour même :

Ganache caramel beurre salé JIVARA 40% - Ganache INSPIRATION FRAMBOISE - Ganache chocolat noir CARAÏBE 66%
Biscuit roulé sans gluten - Glaçage esquimau

GANACHE CAMEL BEURRE SALÉ JIVARA 40%

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 3 heures

100 g Crème entière liquide 35%
70 g Sucre semoule
30 g Beurre demi-sel
60 g Chocolat **JIVARA 40%**

Faire fondre le chocolat **JIVARA 40%**. Chauffer la crème et réserver. Dans une casserole, mettre $\frac{1}{3}$ du sucre (environ 25 g) et faire cuire en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'un caramel. Ajouter le deuxième tiers de sucre, faire à nouveau brunir jusqu'à obtenir un caramel. Répéter de nouveau l'opération avec le tiers de sucre restant.

Ajouter le sucre en plusieurs fois permet d'éviter que le caramel ne brûle. Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter au caramel en remuant énergiquement jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Verser la crème liquide chaude sur le mélange caramel / beurre en plusieurs fois. Laisser cuire jusqu'à atteindre 104°C.

Faire tiédir quelques minutes puis verser en trois fois sur le chocolat **JIVARA 40%** préalablement fondu. Ceci, tout en mélangeant à l'aide d'une maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et verser la préparation dans un plat. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 3 heures.

GANACHE INSPIRATION FRAMBOISE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

60 g Pulpe de framboise
5 g **INSPIRATION FRAMBOISE**
50 g Miel

Faire fondre l'**INSPIRATION FRAMBOISE**.

Chauffer la pulpe de framboise avec le miel. Verser en plusieurs fois sur l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondu.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange parfaitement émulsionné.

Verser dans un plat puis filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 3 heures.

Roll cakes

(suite)

GANACHE CHOCOLAT NOIR CARAÏBE 66%

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

- 60 g Crème entière liquide 35%
- 5 g Miel d'acacia
- 50 g Chocolat **CARAÏBE 66%**

Faire fondre le chocolat **CARAÏBE 66%**. Chauffer la crème avec le miel puis en verser un tiers sur le chocolat fondu. Mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière. Faire de même avec le dernier tiers. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Verser dans un plat la préparation, filmer au contact puis laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 3 heures.

GLAÇAGE ESQUIMAU

Temps de préparation : 15 minutes

- 60 g Huile de pépins de raisin
- 100 g Chocolat **CARAÏBE 66%**
- 100 g Chocolat **JIVARA 40%**
- 100 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**

Faire fondre séparément les 100 g de chocolat noir **CARAÏBE 66%**, 100 g de chocolat au lait **JIVARA 40%** et 100 g d'**INSPIRATION FRAMBOISE**.

Ajouter à chaque chocolat fondu, 60 g d'huile de pépins de raisin. Bien mélanger et réserver.

BISCUIT ROULÉ SANS GLUTEN

Temps de préparation : 30 minutes

- 40 g Jaunes d'œufs
- 105 g Œufs
- 85 g Sucre semoule

- 65 g Blancs d'œufs
- 25 g Sucre semoule
- 35 g Fécule de pomme de terre
- 20 g Farine de pois chiche

Monter les jaunes d'œufs, les œufs entiers et les 85 g de sucre semoule au batteur jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Monter les blancs en neige, pas trop fermes, en incorporant les 25 g de sucre semoule restants. Mélanger délicatement les blancs montés au premier mélange et ajouter la farine de pois chiche ainsi que la fécule tamisée en mélangeant à l'aide d'une maryse. Étaler la préparation sur une plaque de 40 x 30 cm recouverte de papier sulfurisé et cuire à 230°C - four ventilé pendant 5 à 6 minutes.

Roll cakes

(suite)

MONTAGE DU BISCUIT

Temps de préparation : 2 heures

Une fois le biscuit cuit et refroidi, couper légèrement les bords afin qu'ils soient nets et réguliers. Découper ensuite 4 bandes de biscuit de 10 x 29 cm chacun. Étaler 100 g de ganache sur chaque bande : 2 bandes avec la ganache caramel, 1 bande avec la ganache chocolat et 1 bande avec la ganache framboise. Rouler soigneusement chaque bande de biscuit dans le sens de la longueur et les placer 1 heure au congélateur.

À la sortie du congélateur, découper chaque rouleau en 3 morceaux de 8 cm de long afin d'obtenir 12 rouleaux au total. Réserver à nouveau 30 minutes au congélateur. En attendant, préparer les glaçages esquimaux.

GLAÇAGE

À l'aide d'un cure-dent, plonger chaque biscuit roulé dans les différents glaçages. Une fois complètement recouverts de glaçage, réserver 30 minutes au congélateur.

Pour finir, à l'aide d'un couteau légèrement chauffé, couper les deux extrémités des rouleaux afin que le biscuit roulé soit visible. Laisser entièrement décongeler avant dégustation.

Recette idéale pour un goûter gourmand fait maison !

Astuce de Chef

Vous pouvez préparer à l'avance des Roll cakes et les congeler une fois terminés.



Conseil nutritionnel

La féculé de pomme de terre et la farine de pois chiche sont des ingrédients alternatifs à la farine de blé vous permettant de réaliser une recette sans gluten.